

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ ПТИЦЫ

Мячикова Н.И., Болтенко Ю.А., Станева А.И.

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Белгород, myachikova@bsu.edu.ru

Мясо птицы всегда пользовалось популярностью у потребителей, что объясняется его хорошими вкусовыми качествами, сбалансированным химическим составом, относительно недорогой ценой и доступностью. На сегодняшний день потребление куриного мяса составляет 78–79 кг на человека в год [1]. С 2019 года самообеспеченность России мясом птицы составляет более 100 %, в том числе на нее приходится 4 % от мирового производства. По данным Росстата, Белгородская область является лидером по производству мяса птицы: ее доля в общем объеме производства мяса птицы составляет 11,7 % [2, 3].

Ассортимент блюд из куриного мяса достаточно разнообразен, но для получения качественного продукта с заданными свойствами необходимо использовать новые технологии и нетрадиционные виды сырья, которые способны улучшить качество получаемой продукции. Среди таких видов сырья можно выделить полидекстрозу, которая широко применяется в медицине, и в последнее время все чаще включается в состав пищевых продуктов.

Универсальность полидекстрозы заключается в том, что она может использоваться и как пищевая добавка (наполнитель), и как источник растворимых пищевых волокон с пребиотическим действием. В пищевой индустрии ее используют как улучшитель текстуры при производстве хлебобулочной, молочной, кондитерской и колбасной продукции, а также при изготовлении замороженных десертов, для приготовления оздоровительных или низкокалорийных продуктов. Использование полидекстрозы позволяет также решить экономические и технологические проблемы, а именно, снизить себестоимость продукции и совершенствовать технологический процесс.

Одним из видов кулинарной продукции из мяса птицы, которая может быть включена в рацион питания различных групп населения, являются изделия из котлетной массы. Традиционно в качестве наполнителя в таких изделиях используется хлеб пшеничный, введение которого позволяет улучшить текстуру готовых изделий. Однако введение хлеба пшеничного в рецептуру ограничивает употребление изделий из котлетной массы из птицы в питании людей с непереносимостью глютена, а также в питании тех, кто придерживается низкокалорийной диеты.

Замена в рецептуре хлеба на полидекстрозу позволяет решить эти проблемы. Готовые котлеты получаются сочными, их вкус не отличается от вкуса котлет, приготовленных по традиционной рецептуре. При этом содержание белков и жиров практически не изменяется, а вот содержание углеводов в котлетах с добавлением полидекстрозы меньше в 3,3 раза. Это

способствует снижению энергетической ценности на 15 %, что актуально для потребителей. Кроме этого, в котлетах с заменой хлеба на полидекстрозу значительно повышается содержание пищевых волокон и составляет 10 % от суточной нормы.

Таким образом, котлеты из мяса птицы с полидекстрозой можно отнести к продуктам для специализированного питания, так как они являются источником растворимых пищевых волокон с пребиотическим действием, имеют меньшую калорийность. За счет замены в рецептуре хлеба на полидекстрозу в котлетах отсутствует глютен, поэтому данное блюдо можно рекомендовать для людей с непереносимостью глютена.

Литература

1. Трифонов Д. Производство курятины: проблемы 2022 года и прогноз на 2023-й // Мясной эксперт. 2023. URL: <https://meat-expert.ru/articles/657-proizvodstvo-kuryatiny-problemy-2022-goda-i-prognoz-na-2023-y>.
2. Кузьмин В.Н., Кузьмина Т.Н. Динамика рынка // Агробизнес. 2022. № 5 (77). С. 62-64. URL: http://agbz.ru/archive/AB-_5_-2022/pdf.
3. Кравченко В. Объемы мяса птицы в стране растут // Животноводство России. Птицеводство. 2022. С. 5-8. URL: <http://zsr-2022-PT-002.pdf>.

МОДЕЛИРОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ БИСКВИТА, НЕ СОДЕРЖАЩИЙ АЛЛЕРГЕН f1

Нистерюк Д.И., Воронина М.С., Гуляева А.Н.

Самарский Государственный Технический университет, Россия, г. Самара,
dasha.stepova@mail.ru

Аллерген – это вещество, вызывающее аллергическую реакцию. Существует огромное количество веществ природного или искусственного происхождения, каждое из которых может стать аллергеном для человека. Аллергическая реакция у взрослых может проявиться после употребления определенных продуктов питания. Нередко обнаруживается аллергия на белок, вследствие которой отмечается усиленная чувствительность клеток иммунной системы к протеиновым компонентам, попадающим в кровь вместе с пищей. Повышенная реакция иммунной системы к белковым молекулам может привести к серьезной симптоматике, в том числе спровоцировать отек Квинке, который представляет угрозу для жизни [1].

Яичный белок – наиболее аллергенный компонент яиц, который является частой причиной пищевой аллергии у детей раннего возраста, как правило, вызывая атопический дерматит. Яйца широко используются в кулинарии, в медицине многие вакцины изготавливают на основе куриных эмбрионов. Аллергия на яичный белок – вторая по степени серьезности из пищевых аллергий, которая проявляется преимущественно в детском возрасте. Многие ученые и компании пищевой промышленности занялись разработкой инновационных заменителей яиц с целью удовлетворения растущего спроса на них [2].